



410728S-2018



新乡市牧野区恩鑫熟食品有限公司企业标准

Q/XME 0001S-2018

方便菜肴

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

新乡市牧野区恩鑫熟食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由新乡市牧野区恩鑫熟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘盟鑫。

H N

Q B

方便菜肴

1 范围

本标准规定了方便菜肴的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜或冻畜禽（猪肉、鸡肉、排骨、肘子）、鲜或冻鱼、冻带鱼、香菇、莲藕、海带、豆腐中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、去皮或不去皮、分割或切分、煮制或不煮制、整形或不整形，添加梅菜、食用盐、大豆油、味精、白砂糖、红烧酱油、酱油、陈醋、鸡精调味料、玉米淀粉、小麦淀粉、魔芋粉、海鲜酱、豆瓣酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、麻椒、辣椒、香辛料（粉）【八角、花椒、小茴香、豆蔻、肉豆蔻】其中的几种，经调配、混合、炸（炒）制或不炸（炒）制、装碗，添加或不添加、汤料（以水、鸡肉、猪骨、葱、姜、白砂糖、料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油为原料，经熬制），经蒸煮、封口、冷却、包装加工而成的方便菜肴。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜或冻（猪肉、鸡肉、排骨、肘子、猪骨）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 花椒和麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（八角、花椒、小茴香、豆蔻、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 红烧酱油和酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 陈醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.21 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.22 梅菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.23 小茴香、豆蔻、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 版 一部的规定。
- 2.1.24 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.25 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.26 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.27 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.28 冻带鱼应符合 SC/T 3102 的规定。
- 2.1.29 鲜鱼应新鲜、无腐烂，冻鱼应符合 GB/T 18109 的规定。
- 2.1.30 豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	试验方法
色泽	具有该品种本身特有的颜色	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	畜、禽肉方便菜肴	水产方便菜肴	果蔬方便菜肴（炸连尖）	食用菌方便菜肴	豆制品方便菜肴（豆腐）	
固形物含量，%	≥ 40					GB/T 10789

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	10.0					GB 5009.44
酸价（以脂肪计），mgKOH/g	≤	3.0					GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25					GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	--	0.5	0.5	0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	--	0.1	--	--	--	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	0.8	0.8	0.8	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	0.1	0.2	0.5	--	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	2.0	--	--	--	GB 5009.123
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	--	0.5	--	--	--	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	3.0	--	--	--	GB 5009.26
多氯联苯，mg/kg	≤	--	0.5	--	--	--	GB 5009.190
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762							

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c ，（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.30
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注 2：b 仅适用于水产方便菜肴					
注 3：c 仅适用于畜、禽肉方便菜肴					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜或冻畜禽（猪肉、鸡肉、排骨、肘子）、鲜或冻鱼、冻带鱼、香菇、莲藕、海带、豆腐中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、去皮或不去皮、分割或切分、煮制或不煮制、整形或不整形，添加梅菜、食用盐、大豆油、味精、白砂糖、红烧酱油、酱油、陈醋、鸡精调味料、玉米淀粉、小麦淀粉、魔芋粉、海鲜酱、豆瓣酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、麻椒、辣椒、香辛料（粉）【八角、花椒、小茴香、豆蔻、肉豆蔻】其中的几种，经调配、混合、炸（炒）制或不炸（炒）制、装碗，添加或不添加、汤料（以水、鸡肉、猪骨、葱、姜、白砂糖、料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油为原料，经熬制），经蒸煮、封口、冷却、包装加工而成的方便菜肴。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡市牧野区恩鑫熟食品有限公司

QB